

Abendkarte

Tomaten-Carpaccio mit Avocadomousse und kurz gebratenen Wildgarnelen

€ 14,00

Salat von der Blutorange mit Chicoree und in Buchenholz
geräuchertem Regenbogenforellen-Filet

€ 13,50

Zarter Winterspargel, säuerlich eingelegt, mit Feldsalat
und gratinierten Ziegenkäse- Crostini

€ 13,50

Delikates Ochsenschwanzsüppchen mit Gemüse, verfeinert
mit getrockneten Pflaumen

€ 9,-

„Fusilli“

mit Garnelen, Sardellen, Pinienkernen und würzigen Rübensprossen

Portion € 14,- / ½ € 10,50

Südtiroler „Spinatnockerln“

in Butter gebraten und serviert auf einer cremigen Gorgonzolasauce und Mandeln

Portion € 13,- / ½ € 10,-

Zarte Truthahnbrust, gefüllt mit getrockneten Steinpilzen und Mozzarella,
gebraten in einer Mandelkruste in leichter Tomatenbutter,
dazu Kartoffelgratin

€ 29,-

Zart rosa gebratenes Filet vom Hauskaninchen
auf karamellisiertem Chicoreegemüse und Granatapfelkernen,
dazu Gemüsebeilage

€ 30,-

Delikater Tafelspitz vom Bio-Rind mit Gemüse und Datteln
in Lagrein Rotwein, langsam geschmort,
dazu Südtiroler Speckknödel,

€ 29,-

Rosa gebratenes Kotelett vom Mecklenburger Weidelamm auf
delikatem Sizilianischem Caponata-Gemüse (Aubergine),
dazu Bamberger Hörnchen

€ 30,-

Täglich frischer Fisch nach Marktangebot in der Kühlvetrine, gerne nach Wunsch zubereitet!!!

Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus Wildfang, keine Aquakultur !

(Allergikerkarte auf Wunsch Vorhanden)